



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Cantina Tollo Puglia Primitivo

15269774

### Historique

La Cantina Tollo, c'est l'histoire d'un success story. En 1960, un petit groupe de vigneron qui produisaient d'excellents vins, mais qui n'avaient pas les ressources pour les commercialiser, décident de fonder une coopérative pour unir leur force. Le succès est tel qu'aujourd'hui, ils sont considérés comme la meilleure coopérative des Abruzzes et parmi les 5 meilleures d'Europe. Tollo profite d'un microclimat exceptionnel étant donné sa proximité avec la mer Adriatique et la chaîne de montagnes Maiella qui apporte un vent frais continu.

### Reconnaissance

Médaille d'or - Mundus Vini (mill. 2021) Cantina Tollo: Meilleure coopérative italienne 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 et 2024 par Berliner Wine Trophy Meilleur producteur italien 2020 par Mundus Vini

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Cantina Tollo
<b>Région vinicole</b>	Pouilles	<b>Cépage(s)</b>	100% primitivo
<b>Appellation</b>	IGP Puglia	<b>Conservation</b>	
<b>Service</b>	18°-20°C		

### Description

#### Oeil

Robe rouge foncé avec une teinte brillante dans sa jeunesse

#### Nez

Nez complexe de cassis, cerise noire, confiture de prune aux notes épicées (poivre noir, cannelle, épices indiennes)

#### Bouche

Vin sec, frais et aromatique. On retrouve les arômes perçus au nez.

### Accord mets/vin

Il accompagne bien les viandes grillées, rôties ou en sauce, le gibier, la charcuterie et les entrées à base de viande. Superbe avec des pâtes à la tomate.

### Commentaires

Vinification : Foulage des raisins, fermentation alcoolique à température contrôlée, fermentation malolactique totale et élevage en cuves.

### En une ligne